

CARTIZZE DOCG

dry



SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE:

Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry

CLASSIFICAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

TIPOLOGIA: Spumante - **UVE:** 100% Glera

ZONA DI PROVENIENZA: Colline di Cartizze - Saccol di Valdobbiadene

TIPO DI TERRENO: suolo di tessitura varia con marene e arenarie bianche che drenano bene la pioggia.

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Ovest - **ALTITUDINE:** 250 - 280 m. slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Metodo tradizionale di Valdobbiadene (Cappuccina modificata)

ETA' MEDIA DEL VIGNETO:

Vigna vecchia di 80-90 anni

RESA: 120 q/ha

PERIODO DI VENDEMMIA:

Da metà a fine settembre, esclusivamente a mano e selezionata

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice con presse pneumatiche, successiva decantazione statica a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata a 18-20° C con rispetto dei lieviti indigeni provenienti dal vigneto. Affinamento e sosta sulle fecce nobili in contenitori di acciaio per tre mesi fino la momento della presa di spuma.

PRESA DI SPUMA:

Metodo Charmat-Martinotti in autoclavi di acciaio per 35-40 gg.

TEMPERATURA DI RIFERMENTAZIONE: 16 - 17°C

STABILIZZAZIONE TARTARICA A FREDDO: - 4°C

MICROFILTRAZIONE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO:

Durata ciclo 40 gg.

DATI ANALITICI MEDI: Alcool 11,5% - Zuccheri 18,5 g/l - Acidità 6 g/l, pH 3.20 - Pressione 5 bar.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage persistente dalla grana molto fine, indice di uno spumante di gran classe. Bouquet ampio dai profumi delicati, con floreali glicine e primula. Note fruttate che richiamano frutti dalla polpa bianca come la mela e la pera, gli agrumi, l'intensità della pesca e dell'albicocca, con una nota finale di mandorla nel retrogusto. Il sapore è fresco ed elegante, avvolgente e di grande morbidezza al palato.

FORMATI: 0,75 l.



www.capassion.wine